

O Pão nas Festividades Tradicionais: a Páscoa e as Festas em Honra do Espírito Santo

Raquel Moreira *

"Homem, levanta a Deus o coração,
Ao ver o pão.
Ei-lo em cima da mesa do teu lar;
Olha a mesa: um altar!"

Guerra Junqueiro

No nosso país, como em todo o Mediterrâneo, o pão constitui um alimento essencial. Conjuntamente com o vinho e o azeite integra a conhecida trilogia mediterrânica, considerada um dos pilares estruturantes da alimentação tradicional portuguesa.

O pão marca uma presença quotidiana na mesa, seja como complemento da refeição, seja como ingrediente (tantas vezes central) em diversos pratos, característicos sobretudo do Sul do país. Mas o pão é também um alimento espiritual. À sua relevância em termos nutricionais, corresponde um importante significado simbólico-religioso, que se manifesta quer na eucaristia, quer ao nível da cultura popular. Nesse sentido, o pão é venerado em diversas festividades, através de rituais que testemunham a sua forte dimensão de sacralidade. De entre elas, pelo papel que é conferido ao pão, a Páscoa e as Festas em Honra do Espírito Santo assumem um carácter particular no contexto das festividades tradicionais portuguesas.

* Mestre em Sociologia. Prof^a-Adjunta na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. E-mail: raquel.moreira@eshte.pt

Uma parte substancial do texto desta comunicação foi anteriormente apresentado no encontro *Civiltà e Cultura del Pane nei Paesi dell'Europa Mediterranea e dell'Est* (Roma, Nov.2001), organizado pelo Centro Internazionale Amici Scuola.

A autora agradece à Prof^a. Doutora Maria Manuel Valagão o seu apoio e estímulo na elaboração deste texto.

O tema desta comunicação incide essencialmente na análise desse papel, articulando-o com a importância do pão enquanto alimento propriamente dito. Nesse sentido, a primeira parte do texto diz respeito a esta última vertente, apresentado-se uma breve caracterização das diferentes formas de consumo associadas ao pão. Na segunda parte do texto é desenvolvida a abordagem da dimensão da sacralidade do pão, referindo-se diversos aspectos reveladores dessa mesma sacralidade, e analisando-se em particular as festividades acima referidas.

O pão na alimentação

Conforme foi já mencionado, o pão consome-se em todas as refeições, da mais simples à mais elaborada, como complemento ou como ingrediente em diversas preparações culinárias, designadamente no Sul do país.

Segundo o tipo de cereal utilizado podemos identificar essencialmente três tipos de pão: o pão de trigo, o pão de milho e o pão de centeio.

Tradicionalmente, correspondiam a estes cereais áreas de cultivo e de consumo distintas, remetendo para universos culturais diferenciados (Ribeiro, 1987). Na verdade o pão distingue e identifica civilizações e culturas. No nosso país, e no que respeita ao pão, é particularmente notória a divisão entre o Norte e o Sul.

Assim, o trigo era o cereal próprio das planícies do Alentejo, enquanto o milho e o centeio se cultivavam e se consumiam mais a Norte.

O milho está associado ao Noroeste do território (Minho e Beira Litoral), embora a sua cultura também ocorresse noutras áreas do país, como acontecia nas zonas serranas do Algarve e na Madeira. O milho é o último dos três tipos de cereais a entrar nos hábitos alimentares dos portugueses¹.

¹ Originário do continente americano, o milho só se tornou conhecido no nosso país a partir de meados do século XVI (Ribeiro, s.d.). A sua cultura foi acolhida com sucesso nas terras férteis e irrigadas do Noroeste português, transformando a agricultura e a paisagem locais, e obviamente os hábitos alimentares. No início do século XVII, o milho constituía já a base da alimentação de toda a população da Beira Litoral e do Minho, e três séculos mais tarde a sua cultura ocupava quase metade da área de cereais panificáveis (cerca de 45%, em 1900) (Ribeiro, 1987 e s.d.).

Quanto ao centeio, pode dizer-se que é o cereal característico das regiões frias e agrestes do Nordeste, circunscrevendo-se a Trás-os-Montes e à Beira Interior.

O consumo destes três tipos de cereais já não se restringe actualmente apenas às suas regiões ancestrais de cultivo, estando todos eles divulgados um pouco por todo o país. Não obstante, o trigo é o cereal de maior consumo, o mais valorizado e também o mais antigo. São de trigo as farinhas que se utilizam ao nível doméstico, na indústria da panificação, de massas e de bolachas e ainda na pastelaria.

O milho e o centeio têm uma utilização muito mais restrita. O seu consumo, e em particular o de centeio, tem mesmo vindo a decrescer de uma forma acentuada. Nas últimas duas décadas esse decréscimo foi de 13% no caso do milho, e de 58% no caso do centeio. No mesmo período, o consumo de trigo registou um leve aumento de cerca de 17% (INE, 1994 e 1999).

Consumo de trigo, milho e centeio nas últimas duas décadas

	1980	1985	1990	1995	1997	Var. %
Trigo	916	980	987	1051	1067	+17
Milho	130	135	110	110	113	-13
Centeio	96	89	78	44	40	-58

Consumo humano bruto. Unidade: 1000 toneladas

Fonte: INE, Balança Alimentar Portuguesa, 1980-92 e 1990-97.

Na preparação do pão estes três cereais podem ser utilizados separadamente, dando origem ao pão de trigo, de milho (tradicionalmente designado por *broa*) e de centeio, ou combinados entre si².

Pão de trigo, de milho ou de centeio ou de mistura podem servir de complemento a qualquer refeição ou acto alimentar. E podem também integrar a preparação culinária de certos pratos da cozinha tradicional portuguesa, característicos sobretudo do Sul, nomeadamente do Alentejo.

Esses pratos são essencialmente de quatro tipos: *ensopados*, *açordas*, *migas* e *gaspachos*.

² A *broa*, por exemplo pode levar um pouco de farinha de trigo ou de centeio, ou ambas, designado-se neste caso por *broa terçada*. Se for de milho e de trigo em partes iguais será *triga-milha*.

Comecemos pelo *ensopado*. Trata-se um prato aguado em que o pão (habitualmente duro) entra sob a forma de pequenas fatias que absorvem um caldo que pode ser diversos tipos. De um modo geral, qualquer preparação aguada, sejam quais forem os seus ingredientes, pode ser vertida sobre fatias de pão (...), dando origem a um "ensopado". Os "ensopados", são feitos com "caldos" (preparação aguada que resulta da cozedura de elementos variáveis, tais como carne, leguminosas, legumes e até ervas aromáticas, simplesmente), ou com "guisados" particularmente de carne ovina e caprina.

A *açorda* é também um prato aguado, que consiste basicamente num caldo feito com água a ferver, vertida sobre uma pasta preparada em cru com azeite, alho, coentros (ou poejos) e sal. Prepara-se primeiro a pasta macerando os alhos com o azeite, o sal e as ervas aromáticas (coentros ou poejos). Depois, junta-se a água quente. Esta água pode ser a da cozedura de peixes diversos, nomeadamente de bacalhau, cujas postas são servidas à parte. Noutros casos, trata-se simplesmente de água fervida, na qual podem ser escalfados ovos, que se servem juntamente com a açorda. Finalmente, o caldo resultante é vertido sobre pequenas fatias de pão duro.

Do mesmo género são as *migas*. A principal diferença reside no facto de o pão ser incorporado durante a cozedura, mexendo-se com frequência enquanto coze, resultando um prato mais espesso e compacto. A receita mais conhecida de migas é aquela em que o pão é cozinhado na gordura que resultou da fritura de pedaços de carne de porco, que entretanto foram retirados do lume. Essa carne é depois servida juntamente com as migas.

Embora tratando-se de pratos característicos do Sul, noutras regiões do país também se verifica a ocorrência de algumas receitas de migas e de açordas.

Para terminar esta análise de pratos à base de pão, falta fazer referência ao *gaspacho* é uma sopa fria, que se come naturalmente no Verão. A sua preparação inclui pão, tomate, pimento e pepino, cortados em pedaços pequenos, colocados em água fresca, e condimentados com alho, oregãos, sal e azeite. Este preparado pode também ser triturado, resultando um caldo mais uniforme.

A cozinha tradicional portuguesa inclui ainda um outro tipo de prato que se faz com cereais, mas não sob a forma de pão. Trata-se de algumas receitas de *papas*,

características do Norte do país, do Algarve e da Madeira. Habitualmente as *papas* são preparadas com milho, existindo também certas receitas em que se utiliza o centeio. Por vezes, adicionam-se-lhe legumes, tais como couves ou folhas de nabo. As *papas de milho* podem ser salgadas ou doces. Neste último caso trata-se de uma sobremesa característica da Beira Alta e da Beira Baixa, que localmente se designando por *carolos* ou *papas de carolo*. No Algarve as *papas de milho* tomam a designação de *xerém*, e o seu consumo está associado ao peixe. Na Madeira, os *milhos* cozidos ou fritos³, servem de acompanhamento a pratos de carne e de peixe.

A sacralidade do pão

Sendo o pão um alimento tão essencial na nossa tradição alimentar, é natural que essa sua importância se traduza ao nível simbólico de uma forma acentuada. São faces da mesma moeda. É a sua condição de alimento essencial que torna o pão o símbolo do alimento por excelência (Toussaint-Samat, 1994: 181): diz-se, por exemplo, “ganhar o pão”, com o significado de sustento; evoca-se o pão para referir a satisfação de uma necessidade tão essencial como “o pão para a boca”; etc.

O pão é um dos alimentos mais sacralizados e mais venerados. Os exemplos dessa sacralidade são diversos.

Em primeiro lugar não podemos deixar de referir o papel que o pão desempenha na eucaristia, representando o corpo de Cristo, tratando-se neste caso de pão ázimo, o “símbolo da pureza” (Toussaint-Samat, 1994: 176).

Essa sacralidade está também presente ao longo de todo o processo de preparação do pão. Começando pela moagem, diz a lenda, que o moinho, onde o grão é transformado em farinha, é obra de Deus. O moleiro, era nas sociedades pré-industriais uma figura do maior respeito e popularidade.

Na preparação do pão, sobretudo o início da levedação e da cozedura são abençoadas com orações que diferem de região para região, mas que no essencial

³ O milho frito é também preparado a partir de papas; depois de cozidas, colocam-se numa travessa ou num prato e deixam-se a arrefecer. Quando estão completamente frias cortam-se em quadrados pequenos e fritam-se (Modesto, 1984: 296).

reproduzem um significado similar. Assim, terminada a amassadura, faz-se uma ou várias cruces na massa antes de se deixar a levedar, e reza-se uma breve oração. Na maior parte dos casos, esta oração consiste apenas numa frase curta, que apresenta, no entanto, diversas variantes. Por exemplo⁴:

*Nosso Senhor te acrescente
como às almas no Céu, para sempre, Amén* (Fundão e Algarve)

*Deus te acrescente
no Céu, para sempre* (Idanha)

*O Senhor te acrescente
Com'saco da semente
Que é pr'a muita gente* (Figueira da Foz)

*S. Mamede te alevede
S. Vicente te acrescente
Com saúde te coma a gente* (Olho Marinho)

Noutros casos, reza-se uma oração mais longa, de que constituem exemplo as que se seguem:

*Deus te acrescente
Com saúde te coma a gente
Ele a crescer
A gente a comer
Tudo Deus pode fazer*

*S. Vicente
Te acrescente;
S. Mamede
Te levede;
S. Freigil
Te faça vir;
S. Abraão
Te faça pão;
E nós a comer
E tu a crescer.
Tudo Deus
Pode fazer*

⁴ As orações que transcrevemos em seguida foram retiradas das seguintes fontes: Jaime Lopes Dias, 1925, "Amassar e Cozer o Pão", in *Acção Regional*, Ano I, nº.47, 29.Out.; S.a., 1939, "O Povo e o Fabrico do Pão (Bosquejo Histórico)", in *Revista Lusitana*, Vol.37, nos.1-4 (tratando-se de um bosquejo, este artigo recorre por sua vez a diversas recolhas feitas por outros autores) e José Leite de Vasconcelos, 1983, *Etnografia Portuguesa*, Vol.VI, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda. Algumas orações resultam ainda de recolha directa feita pela autora.

Refira-se ainda, a propósito desta operação, que as cruzez efectuadas na massa no momento em que se rezam estas orações, podem ser em número diverso (consoante a tradição local e a quantidade da massa), sendo que esses número é sempre ímpar (Dias, 1925).

Depois de benzida e convenientemente “agasalhada”⁵, a amassadura fica a levedar. Terminado esse processo, tende-se o pão e coloca-se no forno. De novo, não se fecha a porta do forno e se “volta costas ao pão”, sem que se abençoe a sua cozedura. Também nesta fase os exemplos de rezas são diversos. Há orações mais simples e outras mais elaborados. Pode dizer-se apenas “que Deus te ponha o melhor” (Fundão), ou “com Deus na frente” (Idanha), ou ainda “cresça o pão no forno, e as almas no Paraíso” (Algarve), ou proferir-se uma oração mais longa. Eis alguns exemplos:

*Benza-te Deus
Dentro e fora do forno
Para que abondes o mundo todo* (Guimarães)

*Deus te abençoe
Dentro do forno
E fora do forno
Assim como Deus andou pelo mundo todo
Em nome do Padre, do Filho e do Espírito Santo* (Santo Tirso)

*Deus te coza
E Deus te acrescente
Com saúde coma a gente* (Bombarral)

*Deus Nosso Senhor te ponha a fortuna no forno.
Como a graça pelo Mundo todo,
E dê saúde a quem o ganhe
E farte a quem o comer.* (Castelo de Paiva)

*S. Mamede te levede,
S. Vicente te acrescente,
S. João te faça pão
E a Virgem Nossa Senhora,
Te ponha na sua mão* (Grijó-Gaia)

⁵ Para levedar a massa deve ser deixada num local seco, sem apanhar frio e sem se lhe mexer. Para isso é tapada com um pano de algodão e um ou mais cobertores de lã, conforme a temperatura ambiente, que servem apenas para esta finalidade.

Uma outra dimensão inerente à sacralidade do pão, é aquela que se expressa através do papel que este alimento assume em certas “festividades cíclicas portuguesas” (Oliveira, 1994). Esse papel é particularmente relevante durante todo o ciclo da Primavera, período crucial de renovação da natureza e de crescimento das culturas, nomeadamente os cereais. Numa sociedade em que as disponibilidades alimentares eram fortemente determinadas pelos recursos locais, como acontecia no nosso país até há bem poucas décadas atrás, deste período dependia em grande parte a subsistência alimentar do resto do ano. Por isso ele apresenta-se recheado de rituais e celebrações alusivos à abundância, que se espera que a natureza propicie.

Para João Leal (1992), tanto a Páscoa, como as Festas em Honra do Espírito Santo, como ainda outras celebrações que ocorrem durante este período⁶, são momentos fortemente marcados por uma vertente de dádiva e de partilha de natureza alimentar, que o autor considera mesmo uma autêntica linha estruturadora do ciclo da Primavera. Esta vertente de natureza alimentar é essencialmente consubstanciada através do pão. É o caso do *foliar* da Páscoa. É também o caso do pão que se oferece e se partilha, depois de benzido (ou seja tornado sagrado), durante as Festas em Honra do Espírito Santo. É ainda o pão que simbolicamente está presente nos raminhos que se oferecem na Quinta-feira da Ascensão, representado por uma espiga de trigo.

A segunda parte desta comunicação incide sobre a análise do papel e do significado do pão nas festividades que ocorrem durante este ciclo festivo, designadamente a Páscoa e as Festas em Honra do Espírito Santo.

Para além do pão, de um modo geral, as celebrações que têm lugar neste período, apresentam ainda dois tipos de aspectos em comum: a presença das flores, e um outro aspecto de natureza distinta dos anteriores, mas com eles intimamente relacionado, e que se prende com a generosidade, a dádiva e a partilha.

Antes de continuarmos importa esclarecer que a abordagem que temos vindo a desenvolver assenta numa interpretação que confere ao termo pão, e ao conceito que lhe está subjacente, um sentido lacto. Assim, consideramos como fazendo parte

⁶ É o caso das celebrações associadas ao Primeiro de Maio e à Quinta-feira da Ascensão ou Dia da Espiga.

do mesmo universo simbólico, não apenas o pão propriamente dito, mas também os *bolos* e as *bolas* que são utilizados como *folares* da Páscoa, e cujas massas embora diferentes entre si, como veremos adiante, são na sua essência uma massa semelhante à do pão dela se distanciando através da inclusão de diversos ingredientes, no sentido de lhes conferir um espírito festivo, opondo assim estes momentos ao quotidiano⁷. Do referido universo fazem naturalmente parte os cereais, uma vez que constituem o principal ingrediente que entra na preparação do pão. A expressão popular de designar um campo de trigo já crescido, por um “campo de pão”, é por si própria elucidativa do que acabamos de referir.

Feita a introdução ao ciclo da Primavera e ao seu significado global, passemos em seguida à análise do papel do pão nas celebrações da Páscoa e do Espírito Santo.

O *folar* da Páscoa

A Páscoa situa-se no início da Primavera. A ideia central que lhe está subjacente é a da renovação, renovação essa que tem simultaneamente o sentido da natureza (que há-de proporcionar a abundância das colheitas) e o sentido espiritual, expresso na Ressurreição de Cristo. Trata-se de um momento de celebração da vida, e da sua permanente renovação, quer no plano material, quer no plano espiritual.

Por todo o país, é tradição durante a quadra pascal, preparar, consumir e oferecer *bolos* ou *bolas* preparados à base de uma massa, bastante semelhante à do pão. Estes bolos têm a designação de *folares*, termo que se utiliza também com o significado de presente específico desta quadra.

Existem basicamente dois tipos de *folares*, que diferem consoante a massa, os ingredientes nela incorporados e a forma. O mais generalizado é o *folar* doce,

⁷ A fronteira entre o pão e certos tipos de bolos de massa seca não é simples de estabelecer. Pode até considerar-se bastante ténue. O critério do doce ou salgado revela-se insuficiente, na medida em que “existem pães que incorporam uma razoável quantidade de açúcar, tal como existem bolos que são preparados, apenas, com uma quantidade pequeníssima deste elemento adoçante” (Cruz, 1996: 91). Face à análise que temos vindo a desenvolver, consideramos o facto de os bolos que referiremos adiante, serem feitos com massa levedada, como elemento fundamental para estabelecer a sua proximidade relativamente ao pão, quer do ponto de vista técnico (cf. Cruz, 1996), quer do ponto de vista simbólico.

característico de todo o Sul do país, Estremadura e Beiras (Oliveira, 1995). Trata-se de “um bolo em massa seca, doce, e ligada, feita com farinha triga, ovos, leite, azeite, banha ou pingue, açúcar e fermento, e condimentado com canela e ervas aromáticas – uma espécie de regueifa ou fogaça –, encimado, conforme o seu tamanho, por um ou vários ovos cozidos inteiros e em certos lugares tingidos, meio incrustados e visíveis sob tiras de massa que os recobrem” (Oliveira, 1995: 86-87).

Em Trás-os-Montes, faz-se um outro tipo de folar, neste caso salgado: aí, “o bolo da Páscoa, embora leve o mesmo nome de “folar”, é (...) uma bola redonda, em massa dura, feita com farinha, ovos, leite, manteiga e azeite, que encerra bocados de carne de toda espécie – vitela, frango, coelho e sobretudo porco, presunto e rodelas de salpicão – cozidos dentro da massa, que junto deles fica mais tenra com a gordura que deles se desprende. Por seu turno, estes “folares”, podem ser, segundo as regiões, grandes e altos, em massa fresca (Bragança), ou achatados e pequenos, em massa seca (Freixo de Espada à Cinta)” (Oliveira, 1995: 88).

Um terceiro tipo de folar, também salgado, é aquele que se faz na Beira Baixa. A sua preparação é em tudo semelhante à do pão, sendo que a água é substituída por azeite e ovos, e no final se juntam à massa algumas sementes de erva-doce. O resultado é uma espécie de pão, de massa húmida, amarela e com um sabor e aroma muito particulares, conferidos pelo azeite e pela erva-doce⁸.

A Páscoa é um momento de dádiva e de partilha: dádivas dos paroquianos ao Pároco, dos padrinhos aos afilhados, dádivas aos parentes e amigos. A oferta do *folar* insere-se neste contexto geral de dádivas (Oliveira, 1995: 85). O próprio termo, cujo significado é em sentido restrito o de um bolo preparado a partir de uma massa de pão, enriquecida com ingredientes diversos que lhe conferem o sentido festivo, como vimos, é também utilizado para designar qualquer presente próprio desta quadra. A etnologia interpreta estas dádivas com o significado da reafirmação dos laços de sociabilidade próximas (parentesco, vizinhança e amizade) e do reforço da coesão social. Mas as dádivas pascais, consubstanciadas através do *folar*, são também, de certo modo, rituais propiciatórios, cujo sentido está relacionado com o próprio significado do ciclo da Primavera. O carácter destas

⁸ Versão recolhida no Fundão (2002). Para além dos *folares* mencionados no texto, existem numerosas variantes do folar doce, sobretudo na forma. A esse respeito ver Oliveira, 1995: 85-96.

ofertas é assim indissociável da vontade de celebrar de uma forma propiciatória o ciclo de renovação que se anuncia, e com a necessidade da partilha da abundância que se espera que a natureza, também ela seja generosa em oferecer. Sob a forma enriquecida de *folar*, o pão torna-se assim um dos principais rituais da quadra pascal.

O pão do Espírito Santo

É precisamente a chegada dessa abundância, e mais uma vez a sua dádiva e partilha, que as Festas em Honra do Espírito Santo, entre outros aspectos, pretendem celebrar, através não apenas da presença do pão, como também da carne, do vinho e das flores.

As Festas do Espírito Santo coincidem com o início do Verão e realizam-se sobretudo no Arquipélago dos Açores, onde atingem a sua máxima expressão, e em Tomar. Trata-se de um tipo de festividade exclusivo do contexto português, contrariamente ao que se verifica com o resto das festividades que constituem o ciclo que vai da Páscoa ao Espírito Santo (Leal, 1992 e 1994)⁹. Para além da vertente estritamente religiosa, o seu significado está relacionado com a caridade, e ainda com a celebração do Verão e da abundância que a natureza proporciona nesta época do ano, nomeadamente de cereais¹⁰.

O culto do Espírito Santo no nosso país terá tido início no final da Idade Média (século XIV), na vila de Alenquer, por iniciativa da Rainha Santa Isabel (Leal, 1994)¹¹. Desconhece-se a origem mais remota deste tipo de celebrações, admitindo-se a possibilidade de estar relacionada com o “culto pagão a Ceres que os romanos

⁹ Embora, como refere João Leal, existam “festividades com características similares noutros contextos – designadamente em França” (1994: 15). Todavia, em Portugal estas celebrações assumem uma importância e significado únicos.

¹⁰ Do ponto de vista religioso, as Festas em Honra do Espírito Santo, estão ligadas ao Pentecostes, que tem lugar sete semanas depois da Páscoa e em que se celebra a descida do Espírito Santo sobre os apóstolos (Leal, 1992: 73).

¹¹ Para chegar a esta data, João Leal baseou-se num conjunto de documentos de natureza eclesiástica, datados do século XVII. Sobre esses documentos ver João Leal, 1994: 15 e 16.

trouxeram para a Península Ibérica” (Modesto, Praça e Calvet, 1999: 120)¹². O Cristianismo teria depois assimilado este culto, dando-lhe um novo significado. De facto, na interpretação das Festas do Espírito Santo cruzam-se aspectos de natureza estritamente religiosa com aspectos de natureza pagã e de raiz popular. Dessa combinação resulta a diversidade de rituais que as Festas assumem nas diferentes localidades em que se realizam.

Actualmente, como referimos, estas celebrações circunscrevem-se basicamente a duas regiões: o Arquipélago dos Açores e Tomar. O culto do Espírito Santo tem ainda lugar no Penedo, em Sintra, mas sem a imponente e a importância das duas anteriores. Finalmente há a assinalar diversos testemunhos da sua ocorrência na Madeira, e em certas localidades da Estremadura, do Barlavento Algarvio e da Beira Baixa (Leal, 1994). Segundo João Leal, a Beira Baixa constitui “a área do continente onde é mais densa a difusão das Festas do Espírito Santo”, e “também a área onde elas subsistiram até mais tarde” (1994: 287).

A esta diversidade geográfica correspondia também uma diferenciação em termos da estrutura do ritual. Todavia, a partilha de alimentos e as refeições cerimoniais colectivas – os *bodos*, constituem elementos comuns entre elas. Baseando-se em diversos documentos históricos e etnográficos, na sua obra sobre *As Festas do Espírito Santo nos Açores*, João Leal transcreve diversas descrições de celebrações em torno do Espírito Santo, já desaparecidas. Nessas descrições o pão aparece em praticamente todas elas (cf. 1994: 286-296). Actualmente, tanto nas Festas em Honra do Divino Espírito Santo, nos Açores, como na Festa dos Tabuleiros de Tomar, o pão é um dos elementos centrais.

Nos Açores, o pão integra os *bodos* que se realizam durante as Festas, e que constituem dos momentos mais importantes das celebrações. Trata-se de refeições colectivas oferecidas pelas várias famílias que, previamente se propuseram participar na organização das Festas, muitas vezes de emigrantes nos Estados Unidos da América. Para além do pão, o *bodo* inclui ainda carne e vinho, sendo a mesa profusamente decorada com flores¹³.

¹² Ceres é a deusa romana das searas, e que equivale a Deméter na mitologia grega. O seu culto teve origem na Campânia e só foi adoptado por Roma a partir do século V a C.

¹³ Sobre a organização das Festas em Honra do Espírito santo, nos Açores, ver Leal, 1994 e Modesto, Praça e Calvet, 1999.

Em Tomar, é com pães e flores que se fazem os “tabuleiros” que as raparigas das várias freguesias do concelho exibem durante o cortejo de Domingo, que é um dos momentos mais altos da Festa. Nos anos 50/60, a Festa dos Tabuleiros de Tomar sofreu “profundas modificações, ligadas sobretudo ao seu aproveitamento turístico” (Leal, 1994: 293). Na sua origem, a Procissão dos Tabuleiros realizava-se na véspera do domingo de Pentecostes. Durante o seu decurso eram reunidas as ofertas em pão efectuadas pelos devotos. “Estes pães, bem como a carne e um certo número de reses abatidas para o efeito eram benzidas, sendo depois objecto, em domingo de Pentecostes, de uma distribuição pública conhecida pela designação de *bodo*” (Leal, 1994: 293).

Quer nos Açores, quer em Tomar, as celebrações em torno do Espírito Santo, como em qualquer outra festividade, mobilizam toda a comunidade, que se esmera nas ofertas que efectua, e se congrega na sua redistribuição. Uma vez mais, através do pão, celebra-se colectivamente a abundância – abundância das colheitas, abundância das graças recebidas, enfim, a abundância da generosidade. Simultaneamente, renovam-se os votos de que essa abundância se multiplique e se perpetue, tal como o pão, ao levedar, também cresce e se multiplica. Num e noutro caso o pão é embelezado com flores, evocando a exuberância da natureza nesta época do ano e marcando o sentido da festa.

A Páscoa e o Espírito Santo são apenas dois exemplos de festividades tradicionais portuguesas em que o pão ocupa um papel relevante. Num e noutro caso, o pão é o símbolo da abundância, da dádiva e da partilha. Na primeira, a sua oferta está relacionada com o ciclo de renovação que se avizinha; na segunda, simboliza a abundância das colheitas própria do Verão. Desta forma, e através de um dos alimentos mais sacralizados na nossa tradição alimentar, a comunidade reforça os laços de solidariedade e de coesão social, e reafirma a sua identidade colectiva.

Lisboa, Maio de 2002.

Bibliografia

Castro Caldas, Eugénio de, 1991, *A Agricultura Portuguesa Através dos Tempos*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica.

Cruz, Marques da, 1996, *Pão Nosso. Uma História do Pão na Sociedade do Ocidente Europeu*, Sintra, Colares Editora.

Dias, Jaime Lopes, 1925, "Amassar e Cozer o Pão", in *Acção Regional*, Ano I, nº.47, 29.Out.

INE, *Balanças Alimentares Portuguesas*, 1980-1992 e 1990-1997, Lisboa.

Junqueiro, Guerra, 1999, *Oração ao Pão*, Sintra, Colares Editora.

Leal, João, 1994, *As Festas do Espírito Santo nos Açores. Um Estudo de Antropologia Social*, Lisboa, Pub. Dom Quixote.

Modesto, Maria de Lourdes, 1984, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, Lisboa/São Paulo, Verbo.

Modesto, Maria de Lourdes, Afonso Praça e Nuno Calvet, 1999, *Festas e Comeres do Povo Português*, Lisboa/São Paulo, Verbo, 2 Vols.

Moreira, Raquel, 1988, *Moagem Tradicional no Concelho do Fundão*, Trabalho Final do Curso de Antropologia, UNL/FCSH, Lisboa (policopiado).

Oliveira, Ernesto Veiga de, 1995, *Festividades Cíclicas em Portugal*, Lisboa, Pub. Dom Quixote.

Ribeiro, Orlando, 1987, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa, Livraria Sá da Costa.

Ribeiro, Orlando, s.d., "Milho", *Dicionário de História de Portugal*, Dir. Joel Serrão, Porto, Liv. Figueirinhas.

S.a., 1939, "O Povo e o Fabrico do Pão (Bosquejo Histórico)", in *Revista Lusitana*, Vol.37, nos.1-4

Saramago, Alfredo, 1997, *Para uma História da Alimentação no Alentejo*, Lisboa, Assírio e Alvim.

Valagão, Maria Manuel, 1989, *A Alimentação Em Portugal: Entre o Atlântico e o Mediterrâneo*, Lisboa (policopiado).

Valagão, Maria Manuel, 1999, "Os Comeres", in *A Serra do Caldeirão. Roteiro Sócio-Cultural*, Coord. Eduardo de Freitas e Vítor Matias Ferreira, Faro, Ed. In Loco.

Vasconcelos, José Leite de, 1983, *Etnografia Portuguesa*, Vol. VI, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

Vasconcelos, José Leite de, 1997, *Etnografia Portuguesa*, Vol. VIII, Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda.